

Rosé Schaumwein Lucifer

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*prickelnd, fruchtig, frisch
Speisenempfehlung: als Aperitif
trocken - 12,5 %vol.*

*Ein prickelndes Vergnügen für festliche
Anlässe. Helle aprikotfarbene Reflexe,
feines Mousseux. Anklänge von
Erdbeeren, trocken aber leicht
fruchtbetont und feingliedrig am
Gaumen, mit eleganter Säure und sehr
feinem Abgang.*

Rebsorte: Blauer Zweigelt

Standort / Boden: Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

Alkohol: 12,5 %vol.

Restzucker: 3,5 g/l

Säure: 6,3 g/l

Ausbau: Vergärung imahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank, Kohlensäure zugesetzt.

Verschluss: Schaumweinkork

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2024 – 2032

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2023

